

VORSPEISEN & STARTER

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET

EI • SARDELLEN • KAPERN • ZWIEBELN • SENFGURKEN • LANDBROT

STEAK TATAR

YOLK • ANCHOVIES • CAPERS • ONIONS • CUCUMBER • BREAD

13,90 €

FETAKÄSEIS

GEGRILLTE PAPRIKA- OFENTOMATEN-SALAT • GERÖSTETE CHIABATTA • MINZ-GRANITÉ

FETA CHEESE ICE

GRILLED PEPPER & OVEN TOMATOE SALAD • ROASTED CHIABATTA • MINT-GRANITÉ

10,50 €

KONFIRTER LACHSFILET

ROTE BEETE • PAPRIKA-RHABARBER • ZITRONENÖL • ENDIVIENSALAT

FLAMED SALMON FILET

ONION GEL • PEPPER-RHUBARB • CITRON OIL • ENDIVE SALAD

12,90 €

KORIANDER-POMELOSORBET

GARNELEN • GERÖSTETES KOKOSNUSS • GETROCKNETE SHRIMPS • ERDNÜSSE

CORIANDER POMELOSORBET

PRAWNS • ROASTED COCONUT • PEANUTS • DRY SHRIMPS

13,50 €

SUPPEN & SOUPS

SPINAT-BÄRLAUCHSUPPE
LAMMFILET • SPECK • SCHWARZBROT
SPINACH - WILD GARLIC SOUP
LAMB • BACON • BREAD
7,50 €

CHICKEN-TEA
TIKKA-HÄHNCHEN • KRAPPEN VON RÖSTGEMÜSE
CHICKEN TEA
TIKKA CHICKEN • DONUTS OF ROAST VEGETABLES
7,90 €

KICHERERBSENCREMESUPPE
PECORINO-RAVIOLI • SCHMAND
CHICKPEAS-SOUP
PECORINO-RAVIOLI • CREAM
6,90 €

LIEBE GÄSTE,
GERNE SETZEN WIR AUCH INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN
ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS OPTIMIERT DIE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH UND BRINGT EINE BESONDERS FEINE MARMORIERUNG HERVOR. DANK DER GUTEN WETTERBEDINGUNGEN WEIDEN DIE TIERE DAS GANZE JAHR ÜBER DRAUßEN. DABEI ERNÄHREN SICH DIE RINDER VON DEN UNTERSCHIEDLICHEN GRÄSERN, DIE AUF DEN WEIDEN WILD WACHSEN. ES WIRD KEIN MAIS ODER GETREIDE ZU GEFÜTTERT, SODASS DAS WACHSTUM LANGSAM GESCHIEHT. DIE ARTGERECHTE HALTUNG DER RINDERRASSE UND IHRE NATÜRLICHE FÜTTERUNG SORGEN FÜR EINE OPTIMALE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH. DIESES IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG. DIE VIERWÖCHIGE TRANSPORTZEIT NACH DEUTSCHLAND WIRD ZUR REIFUNG DIESES FEINEN UND ZARTEN FLEISCHES GENUTZT, SODASS ES ÜBERAUS ZART, MAGER UND SAFTIG IST.

| | | |
|--------------------------|------------------|----------------|
| 150G FILETSTEAK | | 17,90 € |
| 200G FILETSTEAK | | 20,90 € |
| 300G FILETSTEAK | | 27,90 € |
| 250G RIBEYE-STEAK | ENTRECÔTE | 18,90 € |
| 350G RIBEYE-STEAK | ENTRECÔTE | 23,90 € |

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DAS SIMMENTALER IST SEIT DEM 18. JAHRHUNDERT EINE BELIEBTE RINDERRASSE IN DEUTSCHLAND. DA DIE RINDER RECHT ROBUST UND SEHR TRITTSICHER SIND, WEIDEN SIE NOCH HEUTE AUF DEN WEITEN WIESEN DER FELSIGEN ALPEN. DORT ERNÄHREN SIE SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE FRISCHE BERGLUFT UND DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT. DADURCH HAT ES EINEN BESONDERS AROMATISCH-HERBEN GESCHMACK, DER EINEN HOHEN WIEDERERKENNUNGSWERT AUFWEIST.

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| 150G FILETSTEAK | 20,90 € |
| 200G FILETSTEAK | 25,90 € |
| 300G FILETSTEAK | 34,90 € |
| 4 WOCHEN DRY AGED T-BONE STEAK | |
| 350G T-BONE STEAK | 26,50 € |
| 550G T-BONE STEAK | 35,50 € |

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS STEAK VOM GRILL

BLACK ANGUS RINDER LIEFERN FLEISCH MIT HERVORRAGENDEM EIGENGESCHMACK. VOR ALLEM, WENN SIE SO FREI UND NATÜRLICH LEBEN WIE AUF DER JACK'S CREEK FARM. DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIRTER WEIDE- UND GETREIDEAUFZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHLSCHECKENDES SPITZENFLEISCH. ES BESTICHT NEBEN DER FEINEN MARMORIERUNG VOR ALLEM DURCH SEINE SAFTIGE UND BUTTERZARTE KONSISTENZ.

| | |
|------------------------|----------------|
| 150G FILETSTEAK | 22,90 € |
| 200G FILETSTEAK | 28,50 € |
| 300G FILETSTEAK | 38,50 € |

IRISCHES STEAK VOM GRILL

IRISH BEEF IST DANK DER TRADITIONELLEN HALTUNG DER RINDER BESONDERS HOCHWERTIG. DIES ZEICHNET SICH IM AUSSEHEN UND IM GESCHMACK AB. IRISH BEEF HAT DANK DES GRÜNFUTTERS EINEN INTENSIVEN, BURGUNDERFARBENEN ROTTEN. DIE HALTUNG DER TIERE SORGT ZUDEM FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT, JE NACH TEILSTÜCK. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK. DAS LIEGT VORNEHMLICH AN DEN SALZGETRÄNKTEN GRÄSERN UND KRÄUTERN, DIE DEN TIERE DAS JAHR ÜBER ALS NAHRUNGSQUELLE DIENST.

| | |
|------------------------|----------------|
| 150G FILETSTEAK | 18,50 € |
| 200G FILETSTEAK | 22,90 € |
| 300G FILETSTEAK | 31,50 € |

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

SALATE / GEMÜSE

BEILAGEN

| | |
|--|--------|
| GURKENSALAT CUCUMBER-SALAD | 3,50 € |
| KAROTTEN-APFELSALAT CARROTES-APPLE SALAD | 3,50 € |
| TOMATEN-ZWIEBELSALAT TOMATOE-ONION SALAD | 3,90 € |
| KRAUTSALAT FRANCONIAN COLESLAW | 2,90 € |
| COLESLAW | 3,50 € |
| KLEINER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (SMALL) | 4,90 € |
| GROßER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (BIG) | 7,50 € |
| GRÜNER SALAT COLORFUL LEAF SALAD | 4,50 € |
| GEMÜSEPLATTE VEGETABLE PLATE | 5,90 € |
| SAUTIERTEN CHAMPIGNONS SAUTEED MUSHROOMS | 4,50 € |
| SPECK-BOHNEN BEANS WITH BACON | 5,50 € |
| DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING | |

| | |
|---|--------|
| OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM | 3,50 € |
| POMMES FRITES FRENCH FRIES | 2,90 € |
| BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) FRIED POTATOES WITH BACON | 3,90 € |
| MAISKOLBEN BUTTER CORN | 2,90 € |
| KROKETTEN CROQUETTES | 2,90 € |
| KNOBLAUCH BROT GARLIC BREAD | 3,50 € |

SOßEN

| | |
|--|--------|
| HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOßE HOMEMADE BBQ-SAUCE | 1,50 € |
| PFEFFERRAHMSOßE PEPPER CREAM SAUCE | 2,00 € |
| AIOLI | 1,50 € |
| GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ SPICE BUTTER | 1,50 € |

HAUPTGÄNGE & MAIN COURSE

LAMMRÜCKEN

ROSMARIN-SOBE • ROASTLAMB • KARTOFFELSTAMPF • BLUMENKOHL • KOHLRABI • RETTICH • BROKKOLI
ROSMARY-SAUCE • ROASTLAMB • POTATOE STEW • CALIFLOWER • KOHLRABI • RADISH • BROCCOLI

24,90 €

OCHSENBÄCKCHEN ZART GESCHMORT

SCHMORGEMÜSE-SOBE • AUBERGINE • FREGOLA-SARDE • ZUCCHINI
OX CHEEKS • STEW VEGETABLE SAUCE • EGGPLANT • FREGOLA-SARDE • COURGETTE

21,90 €

SCHWEINEBAUCH

EISBEIN • INGWER-TERIYAKI-GLACE • PIKANTE LINSEN • MANGOLD
PORK BELLY • EISBEIN • GINGER-TERIYAKI SAUCE • LENS • CHARD • GLAZED ONIONS

19,90 €

ENTENBRUST IN VADOUVAN-SECHUAN-KRUSTE

PORTWEINJUS • KAREMELLISIERTE ZWIEBEL-BROMBEERPÜREE • ZWEIMAL CHICOREE • GEWÜRZKARTOFFELN
DUCK BREAST IN VADOUVAN-SECHUAN CRUST • CARAMALIZED ONION-BLACKBERRY CREAM • CHICOREE • SPICED-POTATOE

20,90 €

ZANDERFILET GEBRATEN

SPITZPAPRIKASOBE • TOMATE-RUCOLA • PERLGRAUPEN • GESCHMORTE GEMÜSE • OLIVEN
FRESH PIKEPERCH • PEPPER SAUCE • TOMATOE-ROCKET • PEARL BARLEY • BRAISED VEGETABLES • OLIVES

20,50 €

HEILBUTT

CALAMARETTI-SUD • CALAMARETTI • GRÜNE BOHNEN • LIMETTEN-FENCHEL • FENCHELCHIPS
FRESH HALIBUT • CALAMARETTI SAUCE • CALAMARETTI • GREEN BEANS • LIME-FENNEL • FENNEL CHIPS

21,90 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN

BUCHWEIZEN

SPARGEL • TEMPURA • SPARGEL MARINIERT • SUMACH

BUCKWHEAT

ASPARAGUS • TEMPURA • ASPARAGUS MARINERET • SUMACH

16,90 €

UNSERE KLASSIKER / CLASSICS

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

DUNKELBIERSOÛE • KARTOFFELKLOß • BEILAGENSALAT

OVEN FRESH SCHÄUFELE • DARKBEER-SAUCE • POTATO DUMPLING • COLORFUL LEAF SALAD

13,80 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

BUTTERKARTOFFELN • BEILAGENSALAT • PREISELBEEREN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES

17,90 €

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

FILETSTEAK (100G) • POMMES FRITES • KRÄUTERBUTTER • KETCHUP

FILETSTEAK (100G) • FRENCH FRIES • HERB BUTTER • KETCHUP

13,50 €

„SHREK-TELLER“ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL • POMMES FRITES • KETCHUP

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • FRENCH FRIES • KETCHUP

9,50 €

SCHWEINELENDE • RAHMSOÛE • BUTTERTAGLIATELLE

FILET OF PORK • CREAM SAUCE • NOODLES

9,90 €

DESSERTS

RHABARBERSORBET

SCHOKOSCHNITTE • HIMBEERE • GELIERTES RHABARBER-HIMBEER-SAFT • DINKELKROKANT

RHUBARB SORBET

CHOCOLAT CREAM • RASPBERRIES • GELLED RHUBARB-RASPBERRIES-JUICE • SPELT BRITTLE

9,90 €

KAROTTENKUCHEN

KAROTTE-SAUERRAHMEIS • LIMETTE-MASCARONE-SCHNITTE • KAROTTEN-LASSI • GEWÜRZ-MÖHRCHEN • SANDKUCHENWÜRFEL • NÜSSE

CAROT CAKE

CARROT-SOUR CREAM-ICE • LIME MASCARPONE-CARROT-LASSI • SPICED CARROT • BISCUIT CAKE • NUTS

10,90 €

ERDBEERE & WALDMEISTER

PANNA COTTA • EISCREME • ERDBEER-ESSIG-PULVER • BAISER

STRAWBERRY & SWEET WOODRUFF

PANNA COTTA • ICE CREAM • STRAWBERRY VINEGAR POWDER • BAISER

9,80 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“

9,50 €

UNSER KÜCHENTEAM STEHT IHNEN BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FÜR FRAGEN UND ÄNDERUNGSWÜNSCHE GERNE ZUR VERFÜGUNG!
WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN.